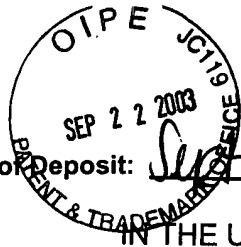


Date of Deposit: Sept. 19, 2003

Docket No. 101188-54



IN THE UNITED STATES PATENT AND TRADEMARK OFFICE

APPLICANTS : Toshio Hayashi
SERIAL NO. : 10/623,245
FILED : July 18, 2003
FOR : Assistant Tool for Cutting Vegetables
ART UNIT : To Be Assigned
EXAMINER : To Be Assigned

September 19, 2003

Commissioner for Patents
PO Box 1450
Alexandria, VA 22313-1450

TRANSMITTAL OF PRIORITY DOCUMENT

SIR:

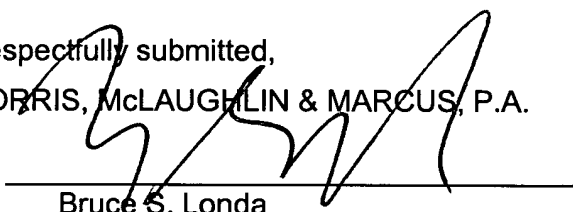
Appended hereto is a certified copies of Priority Documents

2002-212263 filed July 22, 2002

2003-275059 filed July 16, 2003

Applicant requests that these documents be made of record in the above identified application.

Respectfully submitted,
NORRIS, McLAUGHLIN & MARCUS, P.A.

By 
Bruce S. Londa
Reg. No. 33,531

220 East 42nd Street - 30th Floor
New York, New York 10017
Tel.: (212) 808-0700
Fax: (212) 808-0844

CERTIFICATE OF MAILING

I hereby certify that the foregoing Transmittal of Priority Document is being deposited with the United States Postal Service as First Class Mail in an envelope addressed to: Commissioner for Patents, PO Box 1450, Alexandria, VA 22313-1450, on the date indicated below:

Date: September 19, 2003 By 
Deanna Lee Noe

日本国特許庁
JAPAN PATENT OFFICE

別紙添付の書類に記載されている事項は下記の出願書類に記載されている事項と同一であることを証明する。

This is to certify that the annexed is a true copy of the following application as filed with this Office.

出願年月日 2003年 7月16日
Date of Application:

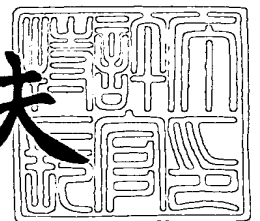
出願番号 特願2003-275059
Application Number:
[ST. 10/C]: [JP 2003-275059]

出願人 林 敏雄
Applicant(s):

2003年 9月 1日

特許庁長官
Commissioner,
Japan Patent Office

今井康夫



出証番号 出証特2003-3070859

【書類名】 特許願
【整理番号】 P220071-2
【あて先】 特許庁長官 殿
【国際特許分類】 A47J 43/20
【発明者】
 【住所又は居所】 東京都北区田端 4 - 1 2 - 7
 【氏名】 林 敏雄
【特許出願人】
 【識別番号】 502265068
 【氏名又は名称】 林 敏雄
【代理人】
 【識別番号】 100096024
 【弁理士】
 【氏名又は名称】 柏原 三枝子
【先の出願に基づく優先権主張】
 【出願番号】 特願2002-212263
 【出願日】 平成14年 7月22日
【手数料の表示】
 【予納台帳番号】 054276
 【納付金額】 21,000円
【提出物件の目録】
 【物件名】 特許請求の範囲 1
 【物件名】 明細書 1
 【物件名】 図面 1
 【物件名】 要約書 1

【書類名】 特許請求の範囲**【請求項 1】**

調理対象物を収納可能な内部空間を具える本体と、当該本体に設けられ前記内部空間と外部を連通する複数の包丁ガイド用切り込みとを具えることを特徴とする調理用補助具。

【請求項 2】

請求項 1 に記載の調理用補助具において、前記複数の切り込みが縦方向において互いに平行に設けられていることを特徴とする調理用補助具。

【請求項 3】

請求項 1 に記載の調理用補助具において、前記複数の切り込みが均等間隔に設けられていることを特徴とする調理用補助具。

【請求項 4】

請求項 1 乃至 3 のいずれかに記載の調理用補助具において、前記内部空間が半球形状をなしており、前記複数の切り込みの各々が前記内部空間の開口端部近傍まで延在していることを特徴とする調理用補助具。

【請求項 5】

請求項 1 乃至 3 のいずれかに記載の調理用補助具において、前記内部空間が半球形状をなしており、前記複数の切り込みが水平に、かつ同方向に設けられており、この切り込みが切り込み開始位置に対向する側において少なくとも前記内部空間を画成している壁面近傍まで延在していることを特徴とする調理用補助具。

【請求項 6】

請求項 1 乃至 5 のいずれかに記載の調理用補助具において、当該補助具が更に前記内部空間の開口部に嵌合する板状部材をさらに具えることを特徴とする調理用補助具。

【請求項 7】

請求項 6 に記載の調理用補助具において、当該補助具が前記本体と前記板状部材とを互いに固定する固定手段を具えることを特徴とする調理用補助具。

【請求項 8】

請求項 7 に記載の調理用補助具において、前記本体の内部空間が半球形状を、また前記板状部材が円盤状をなしており、前記固定手段が、前記内部空間の開口部周囲と前記板状部材の周縁部のいずれか一方に設けられた少なくとも一つの凹部と、他方に設けられ、前記凹部と連結する少なくとも一つの凸部とで構成されていることを特徴とする調理用補助具。

【請求項 9】

請求項 8 に記載の調理用補助具において、前記固定手段を構成する凹部が二つ以上形成されており、これらの凹部のうち少なくとも二つが 90 度の角度をなす位置に形成されていることを特徴とする調理用補助具。

【請求項 10】

請求項 6 乃至 9 のいずれかに記載の調理用補助具において、前記板状部材が、前記縦方向に設けられている切り込みに対応する複数の溝を具えることを特徴とするみじん切り用具。

【請求項 11】

請求項 1 乃至 10 のいずれかに記載の調理用補助具において、前記本体が更に取っ手を具えることを特徴とする調理用補助具。

【請求項 12】

請求項 1 乃至 11 のいずれかに記載の調理用補助具において、前記ガイド用切り込みが、前記本体部の外側表面側にテーパ形状をなすことを特徴とする調理用補助具。

【請求項 13】

請求項 1 乃至 12 のいずれかに記載の調理用補助具において、前記本体部が透明又は半透明、または着色透明であることを特徴とする調理用補助具。

【書類名】明細書**【発明の名称】調理用補助具****【技術分野】****【0001】**

本発明は、調理用補助具に関し、特に、タマネギ等の野菜のみじん切りに好適に使用することのできる調理用補助具に関する。

【背景技術】**【0002】**

タマネギ等の野菜のみじん切りする場合、野菜に縦横に細かく包丁を入れる必要があり、その作業は、野菜の形によっては、かなりの熟練を要するものである。

【0003】

例えば、タマネギのみじん切りを作る場合は、通常、タマネギを半分に切って、切断面を下にしてまな板の上に置き、端から細かく垂直に包丁を入れてカットして行く。一方向においてカットし終わると、タマネギの方向を90度変えて再度、垂直に包丁を入れることによってみじん切りができあがる。なお、より細かいみじん切りを作るために、垂直方向に包丁を入れる前に、タマネギを水平方向にカットしておく場合もある。

【0004】

しかしながら、この方法では、タマネギを切ってゆくにつれて、手で押さえる部位が小さくなり、タマネギを安定させておくことができない。また、タマネギは薄片が重なっているため、半分以上カットすると、残りの半分については包丁をまっすぐに入れることが困難である。さらに、刻んだタマネギが、まな板の上に散らばったり、タマネギの催涙成分が飛び散って、作業者が涙がでるといった不都合もある。

【0005】

このような問題を解決するものとして、実用新案登録第3056612号公報に、タマネギみじん切り器が提案されている。この器具は、四角い受け台の周囲にクシ歯状の柱を垂直に並べ、この柱をガイドにして、柱の隙間に順次包丁を入れるように構成されている。また、包丁を入れる時に、作業者の手指を保護するため、安全覆いを用いるようになっている。

【0006】

【特許文献1】実用新案登録第3056612号公報

【発明の開示】**【発明が解決しようとする課題】****【0007】**

しかしながら、この実用新案登録に記載されているみじん切り器では、タマネギを挟んで、前後の相対向する柱を目視で選択して、対応する柱同士のスペースに包丁を入れる構成になっている。このため、包丁がまっすぐに入らないことがあり、タマネギの切片が不揃いになってしまう。

【0008】

また、この器具では、安全覆いを使うに際して、クシ歯状の柱の上端部で安全おおいを支持するように構成されている。従って、タマネギの残りの端部をカットする時には安全覆いが支持されず、覆いとして機能しなくなる。

【0009】

さらには、器具の上側が解放状態であるため、切ったタマネギがばらけてしまうという不具合があるとともに、タマネギの催涙成分が飛散して作業者が涙が出るという問題は解消できない。さらに、この器具では、タマネギを水平方向にカットすることはできない。

【0010】

このような問題を解決すべく、本発明は、特別な熟練を要することなく、タマネギ等の野菜を容易にかつきれいにみじん切りすることのできる調理用補助具を提供することを目的とする。

【課題を解決するための手段】

【0011】

この目的を達成するために、本発明の調理用補助具は、調理対象物を収納可能な内部空間を具える本体と、当該本体に設けられ前記内部空間と外部を連通する複数の包丁ガイド用切り込みとを具えることを特徴とする。

【0012】

このような構成により、本体に設けた内部空間内に、調理対象物を収納して、包丁ガイド用切り込みに沿って包丁を入れることによって、調理対象物を、垂直方向にスライスすることが可能となる。本体を対象物にかぶせてカットするため、催涙成分など、対象物の成分が周囲に飛散することを防止することができる。なお、内部空間の形状を、調理対象物の形状に合わせることによって、さまざまな調理対象物に使用することができる。

【0013】

なお、当該複数の切り込みは前記内部空間の全体にわたって、縦方向において互いに平行に設けられていることが好ましい。また、前記複数の切り込みは均等間隔に設けられていることが好ましい。

【0014】

このように構成することによって、調理対象物をほぼ同じ大きさに切りそろえることができる。

【0015】

また、本発明の補助具は、前記内部空間が半球形状をなしており、前記複数の切り込みの各々が前記内部空間の開口端部近傍まで延在していることを特徴とする。

【0016】

このように構成された補助具は、タマネギ等の球形野菜のみじん切りに好適に用いることができる。すなわち、球形野菜を半分にカットして、切り口を下にして置き、この上に本体をかぶせて、半分にカットされた球形野菜を内部空間内に収納し、ガイドに沿って包丁を入れるようにする。上述したとおり、第1の方向において、球形野菜をスライスすれば、この野菜の薄切りを作ることができる。本体（あるいは調理対象物）の方向を90度変えて、第1の方向に直交する第2の方向において、更に球形野菜をカットすることによって、きれいなみじん切りを得ることができる。球形野菜は、本体に覆われた状態でカットされるので、その形状を崩すことなく刻むことができる。また、催涙成分が周囲に飛散することがない。

【0017】

さらに、本発明の補助具は、前記内部空間が半球形状をなしており、前記複数の切り込みが前記内部空間の開口端部に対して平行に、かつ同方向に設けられており、この切り込みが切り込み開始位置に対向する側において少なくとも前記内部空間を画成している壁面近傍まで延在していることを特徴とする。

【0018】

この構成は、調理対象物を水平方向にカットするのに好適に使用される。上述したとおり、タマネギなどの野菜は、垂直方向にカットする前に、水平にカットしておくこと、より細かなみじん切りにすることができ、このような場合に、この補助具を使用する。

【0019】

本発明の調理用補助具は、当該補助具が前記内部空間の開口部に嵌合する板状部材をさらに具えることが好ましい。

【0020】

この構成では、板状部材の上に対象物を載せてこれをカットするために、まな板等が必要になると共に、調理対象物を回転させて再度カットする場合に、取り扱いが容易となる。なお、板状部材は、内部空間に嵌合させたときに、その上側表面が、包丁ガイド用切り込みの端部と同じ高さか、あるいは切り込みの端部より上に位置するように構成するのが好ましい。この構成によって、対象物の下端部に切り残しが生じるのを防ぐことができる。

【0021】

本発明の調理用補助具は、当該補助具が前記本体と前記板状部材とを互いに固定する固定手段を具えることを特徴とする。

本体と板状部材を互いに固定することによって、作業性が向上する。固定部材としては、様々なものが考えられ、後述する凹凸やピンとピンホール、あるいは外部から別部材で本体と板状部材を止め付けるようにしても良い。

【0022】

好適な実施例においては、前記本体の内部空間が半球形状を、また前記板状部材が円盤状をなしており、前記固定手段が、前記内部空間の開口部周囲と前記板状部材の周縁部のいずれか一方に設けられた少なくとも一つの凹部と、他方に設けられ、前記凹部と連結する少なくとも一つの凸部とで構成されている

また、この固定手段を構成する凹部が二つ以上形成されており、これらの凹部のうち少なくとも二つが90度の角度をなす位置に形成されていることが好ましい。

【0023】

このように凹凸を設けることで、非常に簡単な構成で、本体と板状部材を相互に固定することが可能である。また、少なくとも二つの凹部を、90度の角度をなす位置に設けることによって、対象物を容易に90度回転させることが可能となる。凹部は、三つ以上設けても良く、凹部同士の角度を90度以外の角度にして、より細かく対象物をカットするようにしてもよい。

【0024】

なお、前記板状部材は、前記内部空間側の表面に前記開口端面に直交する方向に設けられている切り込みに対応する複数の溝を具えることが好ましい。

このように構成することにより、調理対象物により深く包丁を入れることができるようになり、対象物の下端部に切り残しが生じることがなくなる。また、包丁を完全にガイドできるので、あまり切れない包丁であっても、きれいなみじん切りを作成することができる。

【0025】

本発明の補助具において、前記本体に更に取り手を設けることによって、作業者が補助具をより安定して支持することが可能となり、作業性を高めることができる。

【0026】

なお、前記ガイド用切り込みは、前記本体部の外側表面にテーパ形状をなすことが好ましい。この構成によって、包丁を切り込み内に入れやすくなり、作業性をより高めることができる。

【0027】

また、本発明のみじん切り用補助具は、前記本体部が透明又は半透明、または着色透明であることが好ましい。本体部を透明にすることによって、対象物の状態を見ながら作業を進めることができる。

【発明の効果】

【0028】

以上、詳細に説明した通り、対象物の外形に合致した内部空間を有する本体を、対象物にかぶせてカッティング作業が行われるため、作業時に内容物が広範囲にばらけることがなく、作業が容易になる。また、本体の切り込みが、互いに平行にかつまっすぐに延在しているため、各切り込みに沿って包丁を入れるだけで、同じ大きさに対象物を刻むことができる。また、各切り込みは各々独立しているので、包丁が確実にガイドされる。従って、粒のそろったみじん切りを容易に、手早く作ることができる。

【発明を実施するための最良の形態】

【0029】

本発明の実施の形態を添付の図面を参照しながら以下に詳細に説明する。図1は、本発明の第1実施例の構成を示す図であり、(a)は平面図、(b)は正面図、(c)は斜め下側から見た斜視図である。図1(a)～(c)に示すように、本実施形態の補助具1は、タマネギ等の球形野菜のみじん切り用に設計されたものであり、半球形状の内部空間を

有する本体部 11 と、この本体部 11 のほぼ全体にわたって設けられた複数の包丁ガイド用切り込み 12 とを具える。なお、内部空間 11 a の開口周縁 11 b は平坦面をなしている。切り込み 12 は、内部空間 11 a の開口部周縁 11 b に対して、垂直な方向に等間隔に設けられており、周縁 11 b 近傍まで延在している。本体部 11 は、硬質プラスチックなどの硬質部材でできており、各切り込み 12 間の部材は、周縁部分 11 b で一体化されている。

【0030】

本体部 11 は、2～5 mm 程度の厚さの亚克力樹脂等の硬質プラスチック素材で構成されており、直径 8～12 cm 程度のドーム形状を有し、このドーム形状の内部空間 11 a 内に、標準的な大きさのタマネギを半分にカットしたものを収容することができる。本体部 11 は透明、半透明、あるいは有色透明として、タマネギを収容したときに内部の様子がわかるようにした。

【0031】

切り込み 12 は、約 5 mm 程度の幅を有し、かつ開口周縁 11 b に対して垂直な方向に設けられており、切り込み 12 を介して包丁の刃を内部空間 11 a に挿入することができる。切り込み 12 は、本体 11 の全体にわたって約 8 mm～10 mm 程度の間隔で、互いに平行に配設されている。また、各切り込み 12 は、開口部周縁 11 b から約 5 mm 程度の位置まで延在しており、各切り込み 12 の端部は、同一平面上に位置している。内部空間 11 a 内に、半分にカットしたタマネギを収納して、切り込み 12 に順次包丁を入れることで、タマネギを縦方向にスライスすることができる。一方向においてすべての切り込み 12 に包丁をいれた後、本体 11（あるいはタマネギ）を約 90 度回転させて、再度切り込み 12 に順次包丁を入れることによって、きれいなみじん切りができる。

【0032】

なお、本体 11 の形状、大きさ、切れ込み 12 の幅、切れ込み 12 同士の間隔等は、本実施形態の構成に限定されるものではなく、カットする野菜の形状や大きさ、あるいは包丁の種類等に応じて、適宜変更することができる。なお、サイズの異なる補助具を複数用意して、セットで需要者に提供するようにしても良い。

【0033】

図 2 は、本発明にかかる調理用補助具の第 2 実施形態の構成を示す図である。図 2 に示すように、第 2 実施形態では、図 1 に示す本体 11 の構成に加えて、調理対象物（タマネギ）載置用の台 21 を設けるようにした。載置台 21 は、本例では、本体 11 の開口端部 11 b よりわずかに直径が小さい円盤形状をなしており、約 5 mm 程度の高さを有する。載置台 21 の素材には、樹脂や、木材を好適に用いることができる。

【0034】

第 2 実施形態では、載置台 21 の上に、半分にカットしたタマネギを載置してその上に本体 11 をかぶせて、内部空間 11 a 内にタマネギを収納し、各切れ込みに順次包丁を入れてタマネギを第 1 の方向にカットする。ついで、載置台 21 を約 90 度回転させて、第 2 の方向に更にタマネギをカットして、タマネギのみじん切りを作る。本実施形態の補助具 2 によれば、大きなまな板の上で作業する必要がなく、また、対象物（タマネギ）を回転させる作業が容易であると共に、切ったタマネギがばらけるといった問題がなくなる。

【0035】

なお、図 2 に示すように、載置台 21 に約 5 mm 以上の高さを持たせ、載置台 21 の直径を、本体 11 の開口部 11 b の直径より小さくして、載置台 21 と本体 11 を組み合わせたときに、載置台 21 の上側面が、本体 11 に設けられている切り込み 12 の下端と同じか、あるいはこれより上に位置するように構成することによって、たまねぎの下端部に切り残しが生じることがなくなる。なお、本体 11 の形状に合わせて、直径、または直径及び高さが異なる載置台 21 を複数用意して、使用時に、カットする対象物（タマネギ）の大きさに応じて載置台 21 を使い分けるようにしても良い。

【0036】

載置台 21 の形状は、円盤形状に限定されるものではないが、本体と組み合わせたとき

に、載置台 2 1 の上側表面が切り込み 1 2 の下端と同じか、より上に位置するように構成するのが好ましい。

【0037】

図 3 は、本発明の第 3 実施形態の構成を示す図である。本実施形態の補助具 3 は、第 2 実施形態の構成に加えて、本体 1 1 と載置台 2 1 とを固定する固定手段を設けるようにした。本例では、この固定手段を、本体部 1 1 の下端部内周面に設けた凸部 3 1 と、載置台 2 1 の外周部分に設けた、この凸部 3 1 と嵌合可能な凹部 3 2 a、3 2 b とで構成するようにした。凹部 3 2 a および 3 2 b は、互いに約 90 度の角度をなす位置に設けられている。

【0038】

第 3 実施形態では、載置台 2 1 の上に調理対象物（半分にカットしたタマネギ）を置いて、凸部 3 1 と一方の凹部 3 2 a とを嵌合させて本体 1 1 と載置台 2 1 とを固定し、各切れ込み 1 2 に包丁を入れて第 1 の方向にタマネギをカットする。次いで、本体部 1 1 をはずして、凸部 3 1 を他方の凹部 3 2 b に嵌合させて再度固定し、各切れ込み 1 2 に包丁を入れて第 2 の方向にタマネギをカットして、みじん切りを作る。凹部 3 2 a と 3 2 b は、約 90 度をなして形成されているので、凸部 3 1 との嵌合を切り替えることによって、対象物を縦横にカットすることができる。

【0039】

なお、本例では、本体に凸部を一カ所（3 1）、載置台 2 1 に凹部を 2 カ所（3 2 a、3 2 b）設けるようにしているが、凸部と凹部をそれぞれ 1 カ所ずつ設けた場合でも、本体 1 1 と載置台 2 1 を安定させて作業を行うことができるという効果がある。

【0040】

本例と逆に、本体側に凹部を設けて、載置台側に凸部を設けるようにしても良い。

【0041】

さらに、凹部と凸部のいずれか一方、または双方を複数設けるようにしても良い。この場合、複数設けた凹部または凸部のうちの、少なくとも二つは、互いに 90 度の角度をなして設けることが好ましい。なお、この角度に限定されることなく、例えば、30 度、60 度等、任意の角度に凹部および／または凸部を設けて、より細かいみじん切りができるようにしてもよい。

【0042】

また、本例では、凸部 3 1 と凹部 3 2（a、b）とで、固定手段を構成しているが、この構成は本体 1 1 と載置台 2 1 を互いに固定するものであれば、どのようなものでも良い。例えば、ピンとピン孔等も好適に用いることができる。

【0043】

図 4 は、本発明の第 4 実施形態の構成を示す図である。本実施形態では、図 3 に示す補助具 3 の構成に加えて、載置台 2 1 の上側表面に、本体 1 1 に設けた切り込み 1 2 に対応する溝を設けるようにした。ここで、切り込み 1 2 に対する溝 4 1 の位置、ストッパである凸部 3 1 及び凹部 3 2 の位置によって、必然的に決まる。溝 4 1 は、約 1 mm 程度の深さとするのが好ましい。

【0044】

このように、切り込み 1 2 に対応する溝 4 1 を載置台 2 1 に設けることによって、包丁を溝 4 1 内にまで入れることが可能となり、タマネギ等の対象物に切り残しが生じることがなくなる。また、多少切れ味の鈍い包丁を用いても、きれいなみじん切りを作ることができる。

【0045】

図 5 は、本発明の第 5 実施形態の構成を示す図である。図 5（a）は側面図、（b）は平面図、（c）は斜め下方からみた斜視図である。図 5 に示すように、本実施形態の補助具 5 では、本体 5 1 が、半球形状の内部空間 5 1 a を有し、更に本体 5 1 の開口端面 5 1 b に平行な方向に複数の切り込み 5 2 が設けられている。切り込み 5 2 は、内部空間 5 1 a の全体にわたって同一方向（切り込み方向）に設けられており、内部空間と外部とを連

通させている。その端部は、内部空間 51a の内側面における切り込み開始位置の反対側、すなわち、切り込み方向において切り込み開始位置からもっとも遠い内部空間の内側面部分まで延在している。なお、本実施形態では、本体の切り込み開始位置の反対側側部に無垢部分 53 を設けて、切り込み 51 間に平行に複数存在するガイド部材 51c 同士の一体性を確保している。

【0046】

第 5 実施形態の補助具 5 は、タマネギ等の対象物を、縦方向にカットする前に水平方向に切れ目を入れるためのものであり、図 1 乃至 4 に示す第 1 ～第 4 実施形態の補助具とセットで用いる。本実施形態の補助具 5 は、図 2 ～ 4 に示すような載置台 21 を用いて使用するのが好ましい。補助具 5 を用いて一旦水平方向にカットした後、補助具（本体）を、図 1 乃至 4 に示すような開口端面に対して垂直方向に切り込みが設けられているものに交換して垂直方向にカットする。通常、タマネギ等の球形野菜を水平方向にカットするには、熟練を要するが、本実施形態の補助具 5 を用いることによって、容易に水平方向に包丁を入れることができる。

【0047】

なお、上記実施形態では、水平方向の切り込み 52 を、切り込み開始位置に対向する内部空間の内側面を越える位置まで延在させて、水平方向において、対象物を完全にスライスカットするように構成しているが、切り込み 52 の端部を、切り込み開始位置に対向する内部空間の手前で止めるようにして、一部に切り残しを作るようにしても良い。これによって、垂直方向にカットし始める前に対象物がばらばらになるのを防ぐことができる。なお、この構成に替えて、補助具本体 5 の外側表面に合致した形状のストッパ部材（図示せず）を用意して、包丁が切り込み 52 の終端まで入るのを阻止するようにしても良い。

【0048】

図 6 は、本発明の補助具の第 6 実施形態の構成を示す図である。第 6 実施形態では、図 1 に示す本体 11（または図 2 ～ 5 に示す本体 21 ～ 51）に、本体 11 と一体的に取手 61 を設けるようにした。なお、図 6 では、本体部 11 に設けられている切り欠き 12 は省略されている。図 6 に示すように、取手 61 は、その下端部が、内部空間 11 の開口端部と同一面上に位置するように構成されている。また、取手 61 と本体部 11 の間に外側に 1 ～ 2 cm 程度突出するフランジ 62 を設けるようにしても良い。なお、取手 61 は、本体 11 の製造時に一体的に製造するのが好ましい。取っ手は、長さ約 8 ～ 10 cm、太さ約 3 cm 程度とするのが好ましい。図 5 に示す、第 5 実施形態の補助具に取っ手を設ける場合は、前述した無垢部分 53 に設けることが好ましい。

【0049】

図 1 ～ 5 に示す各補助具に、それぞれ取っ手を設けることにより、みじん切りの作業性を向上させることができる。すなわち、取っ手を設けることにより、作業者は、本体自体を抑える必要がなくなる。これは、例えば図 1 に示す補助具のように、本体の外形も半球形をしている場合など、端から対象物をカットして行くに連れて、補助具を保持するスペースが小さくなって、抑えにくくなるという不都合がなくなる。さらには、指を切ってしまうといった事故を防ぐことができるため、より安全にカッティング作業を行うことができる。取っ手 61 の長さや、太さ、その他の構成は適宜変更しても良い。さらに、フランジ 62 の構成も、図 6 に示す例に限らない。例えば、フランジ 62 を比較的大きくして、持ち手側に傾斜あるいは屈曲させ、より確実に指を保護するようにしても良い。

【0050】

図 7 は、本発明にかかる補助具の第 7 実施形態の構成を示す図である。図 7 に示す補助具 7 では、本体 71 に設けた各切り込み 72 の切り口に、外側表面に向かって広がるテーパ部 72a を設けるようにした。この構成によって、包丁が切り込み内により自然にガイドされ、作業性が向上する。図 7 では、図 1 に示す補助具の切り込み口にテーパを設けた例を示したが、図 2 ～ 6 に示す他の実施形態においても、同様にテーパ部を設けるようにしても良い。

【 0 0 5 1 】

上述した本発明のみじん切り補助具 1 ～ 7、あるいはこれらの補助具の変形例は、いずれも合成樹脂を射出成形するなどして、安価に、かつ簡単に製造することができる。本願発明の技術的範囲は、上記実施形態に記載されたものに限るものではなく、本願請求項に記載の特徴を含む限りにおいて、他の、様々な変形例も含まれる。上記実施形態では、タマネギのみじん切りを例にとって説明しているが、タマネギに限らず、人参、大根、その他の野菜のみじん切りに好適に使用することができる。この場合、内部空間の形状を、カットする野菜の外形に合う形にすることができる。

【図面の簡単な説明】

【 0 0 5 2 】

【図 1】図 1 は、本発明の第 1 実施形態の構成を示す図であり、（a）は平面図、（b）は正面図、（c）は斜め下方向から見た斜視図である。

【図 2】図 2 は、本発明の第 2 実施形態の構成を示す図である。

【図 3】図 3 は、本発明の第 3 実施形態の構成を示す図である。

【図 4】図 4 は、本発明の第 4 実施形態の構成を示す図である。

【図 5】図 5 は、本発明の第 5 実施形態の構成を示す図である。

【図 6】図 6 は、本発明の第 6 実施形態の構成を示す図である。

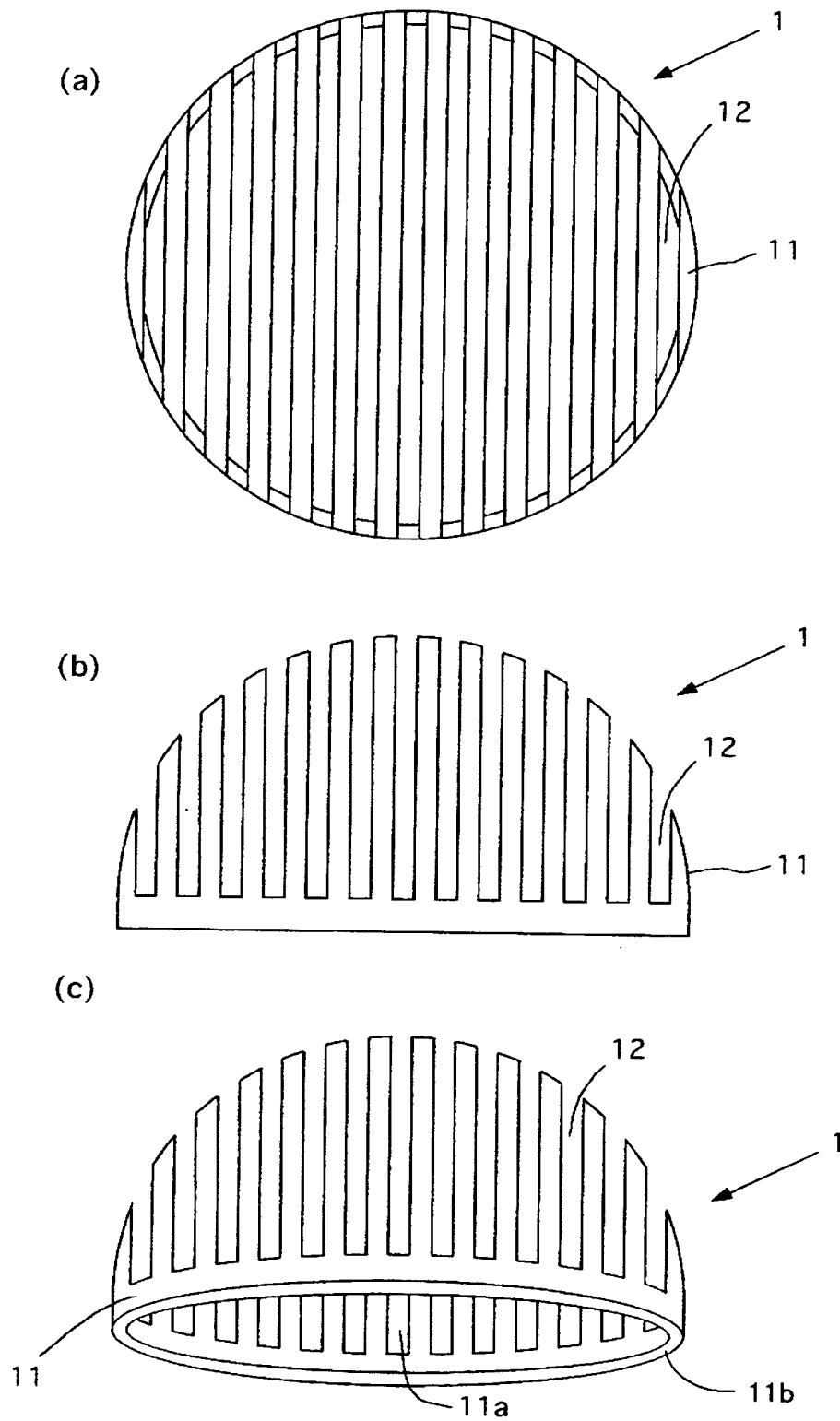
【図 7】図 7 は、本発明の第 7 実施形態の構成を示す図である。

【符号の説明】

【 0 0 5 3 】

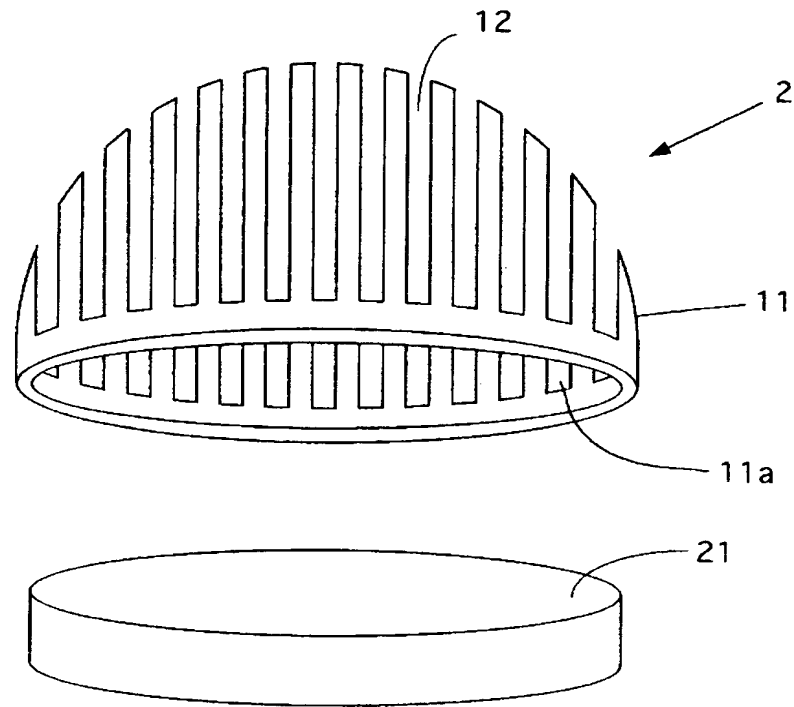
- | | |
|-------------|--------|
| 1 ～ 7 | 調理用補助具 |
| 1 1、5 1、7 1 | 本体 |
| 1 2、5 2、7 2 | 切り込み |
| 7 2 a | テーパガイド |
| 2 1 | 載置台 |
| 3 1 | 凸部 |
| 3 2 | 凹部 |
| 4 1 | 溝 |
| 6 1 | 取っ手 |
| 6 2 | フランジ |

【書類名】 図面
【図 1】

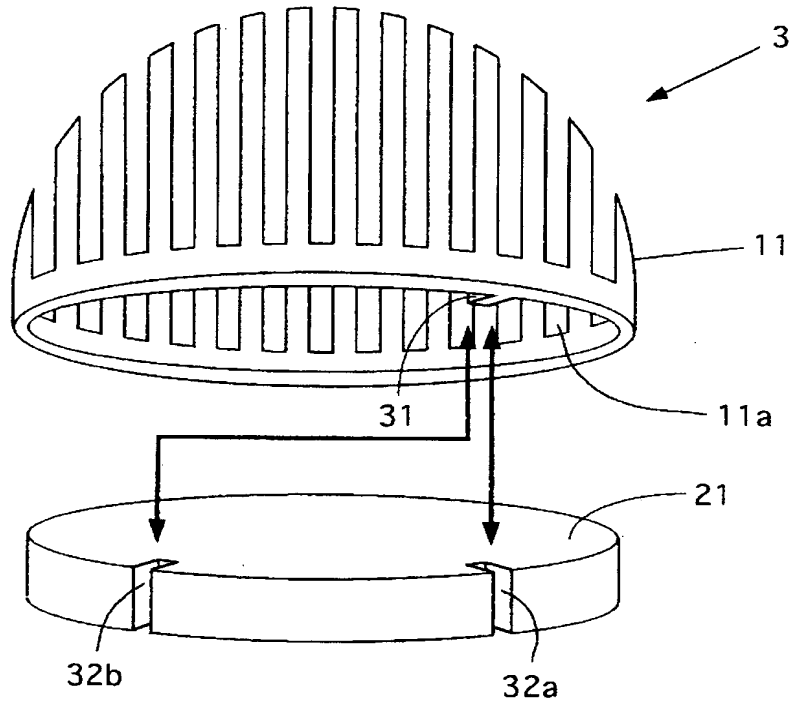




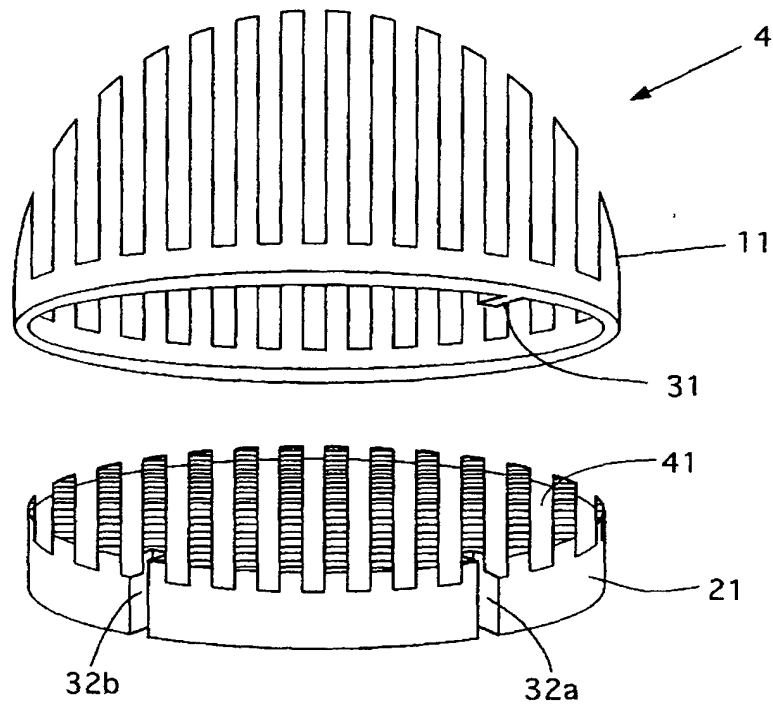
【図 2】



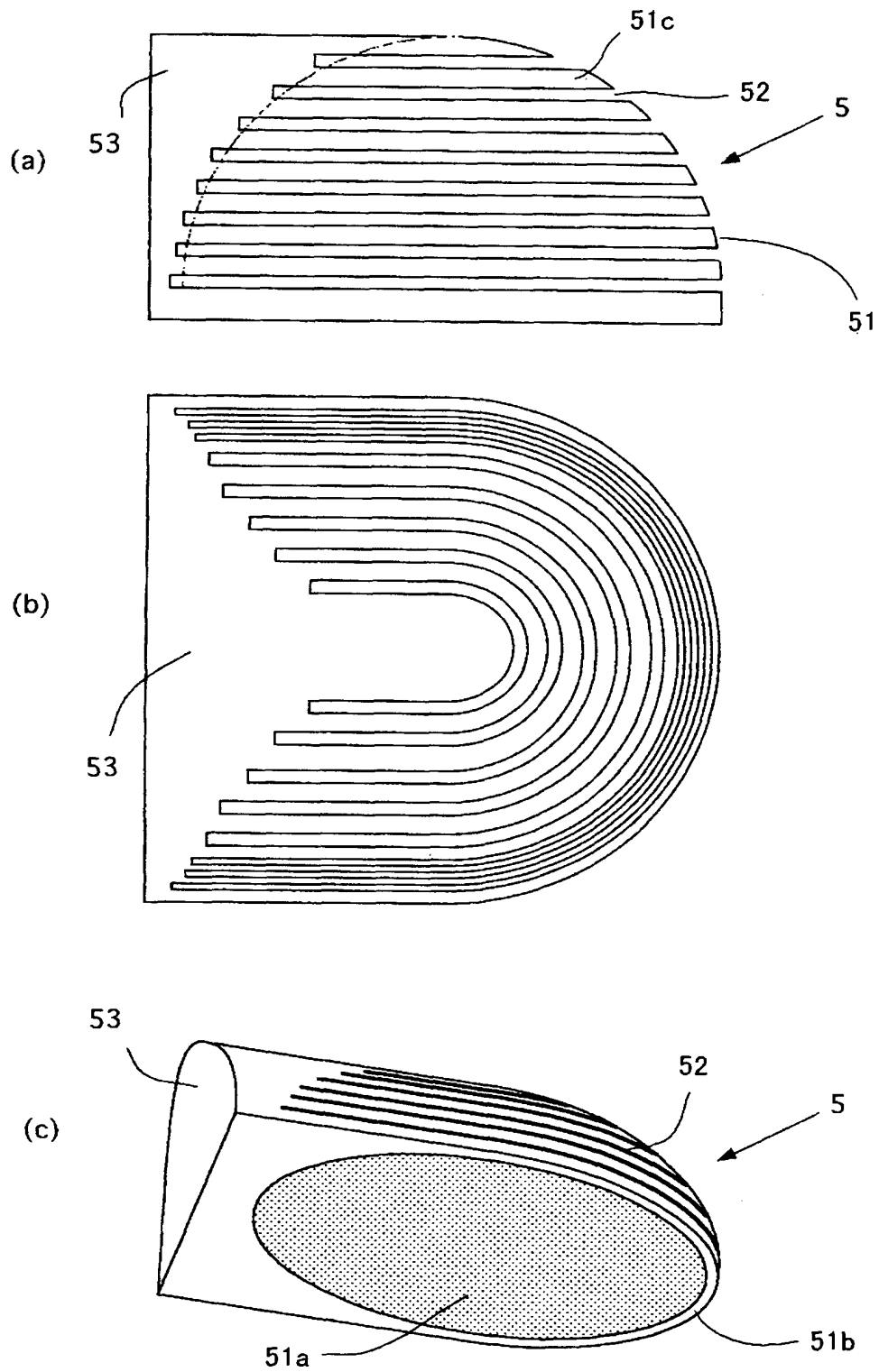
【図 3】



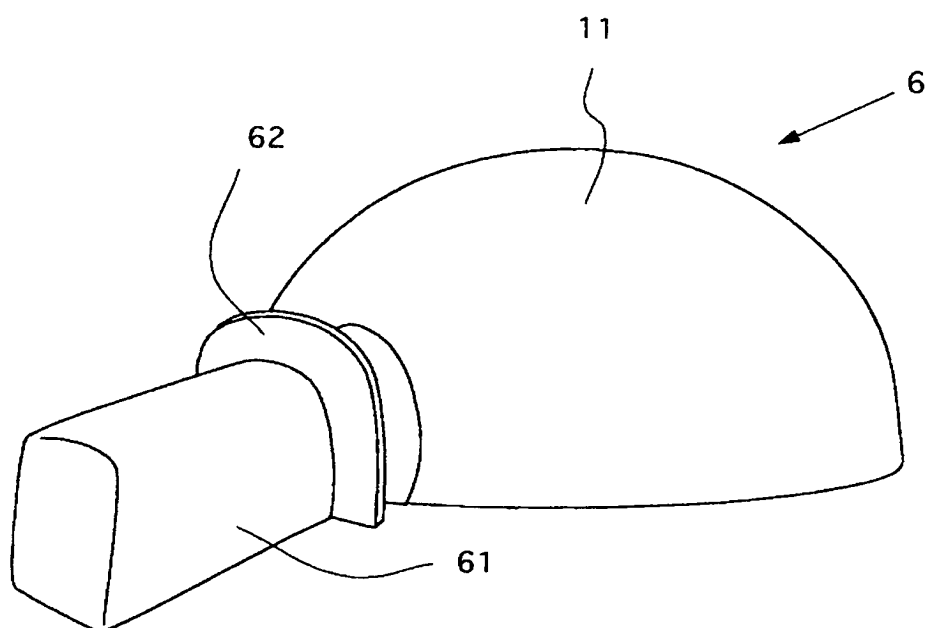
【図 4】



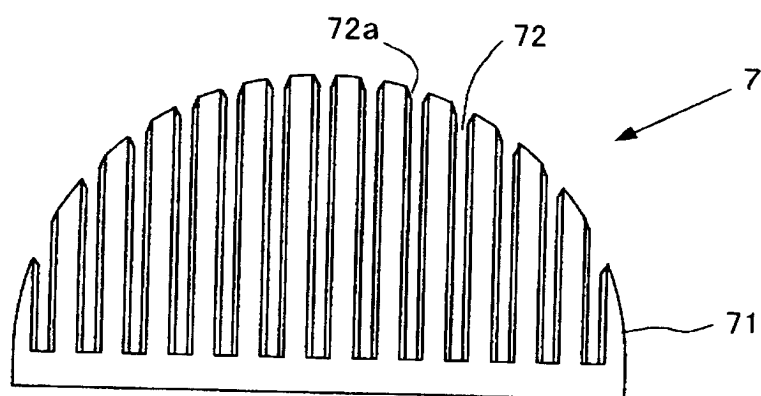
【図 5】



【図 6】



【図 7】



【書類名】 要約書

【要約】

【課題】 熟練を要することなくタマネギ等のみじん切りを作ることのできる補助具を提供する。

【解決手段】 概略半球形状の本体部に、やはりほぼ半球形状の内部空間を設け、この内部空間のほぼ全体にわたって、垂直方向に、互いに平行に、等間隔で切り込みを設ける。本体部の内部空間の開口部に合致する寸法の載置台を用意して、載置台に対象物（半分にカットしたタマネギ等）を載置して、本体をかぶせ、本体に設けた切り込み内に包丁を順次入れて、対象物を第1の方向にカットする。更に、本体部を90度回転させて、第1の方向に直交する第2の方向に、同様にして対象物をカットして、みじん切りを作成する。本体と載置台には、互いを固定するストッパ部材を設けるようにしても良い。

【選択図】 図1

特願 2 0 0 3 - 2 7 5 0 5 9

出 願 人 履 歴 情 報

識別番号

[5 0 2 2 6 5 0 6 8]

1. 変更年月日

2 0 0 2 年 7 月 2 2 日

[変更理由]

新規登録

住 所

東京都北区田端 4 - 1 2 - 7

氏 名

林 敏雄

日 本 国 特 許 庁
JAPAN PATENT OFFICE

別紙添付の書類に記載されている事項は下記の出願書類に記載されている事項と同一であることを証明する。

This is to certify that the annexed is a true copy of the following application as filed with this Office.

出 願 年 月 日 2 0 0 2 年 7 月 2 2 日
Date of Application:

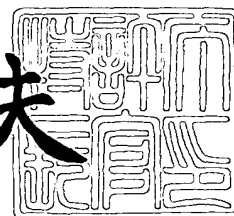
出 願 番 号 特 願 2 0 0 2 - 2 1 2 2 6 3
Application Number:
[ST. 10/C] : [J P 2 0 0 2 - 2 1 2 2 6 3]

出 願 人 林 敏 雄
Applicant(s):

2 0 0 3 年 9 月 1 日

特許庁長官
Commissioner,
Japan Patent Office

今 井 康 夫



出証番号 出証特 2 0 0 3 - 3 0 7 0 8 5 8

【書類名】 特許願

【整理番号】 P220071

【あて先】 特許庁長官 殿

【国際特許分類】 A47J 43/20

【発明者】

 【住所又は居所】 東京都北区田端 4 - 1 2 - 7

 【氏名】 林 敏雄

【特許出願人】

 【住所又は居所】 東京都北区田端 4 - 1 2 - 7

 【氏名又は名称】 林 敏雄

【代理人】

 【識別番号】 100096024

 【弁理士】

 【氏名又は名称】 柏原 三枝子

【手数料の表示】

 【予納台帳番号】 054276

 【納付金額】 21,000円

【提出物件の目録】

 【物件名】 明細書 1

 【物件名】 図面 1

 【物件名】 要約書 1

【プルーフの要否】 要

【書類名】 明細書

【発明の名称】 みじん切り用治具

【特許請求の範囲】

【請求項 1】 開口部を下にして伏せた略半球形状の内部空間を有する本体部と、当該本体部のほぼ全体にわたり垂直方向に均等間隔で設けられた複数の包丁ガイド用切り込みと、を具えることを特徴とするみじん切り用治具。

【請求項 2】 請求項 1 に記載のみじん切り用治具において、前記本体部の開口部に収まる円盤状に形成され約 5 mm 以上の高さを有する食物載置用の土台を具えるとともに、前記包丁ガイド用切り込みが前記本体部の下端縁から約 5 mm 離れた位置まで延在していることを特徴とするみじん切り用治具。

【請求項 3】 請求項 2 に記載のみじん切り用治具において、前記本体部の内周下端部と前記土台の外周部分のいずれか一方に設けられた凹部と、前記本体部の内周下端部と前記土台の外周部分の他方に設けられ前記凹部に嵌合する凸部とを具え、前記凹部と凸部とを嵌合させることにより前記本体部と前記土台との相対位置が固定されることを特徴とするみじん切り用治具。

【請求項 4】 請求項 3 に記載のみじん切り用治具において、前記凹部が 2 以上設けられており、嵌合させる凹部と凸部を変更することにより前記本体部に対する前記土台の角度を変更可能であることを特徴とするみじん切り用治具。

【請求項 5】 請求項 2 乃至 4 のいずれかに記載のみじん切り用治具において、前記本体部の切り込みに対応させて前記土台の上面に形成された複数の溝を具えることを特徴とするみじん切り用治具。

【請求項 6】 開口部を下にして伏せた略半球形状の内部空間を有する本体部と、当該本体部のほぼ全体にわたり水平方向に均等間隔で設けられた複数の包丁ガイド用切り込みと、を具えることを特徴とするみじん切り用治具。

【請求項 7】 請求項 1 乃至 6 のいずれかに記載のみじん切り用治具において、前記本体部に手で押さえるための取っ手が設けられていることを特徴とするみじん切り用治具。

【請求項 8】 請求項 1 乃至 7 のいずれかに記載のみじん切り用治具において、前記包丁ガイド用切り込みが、前記本体部の外側表面に向かって広がるテー

パ形状を有することを特徴とするみじん切り用治具。

【請求項 9】 請求項 1 乃至 8 のいずれかに記載のみじん切り用治具において、前記本体部は透明または半透明または着色透明であることを特徴とするみじん切り用治具。

【発明の詳細な説明】

【0001】

【発明の属する技術分野】

本発明はみじん切り用治具に関し、特に、玉ねぎなどをみじん切りするのに好適な包丁ガイドの役割を果たすみじん切り用治具に関する。

【0002】

【従来の技術】

一般に玉ねぎのみじん切りは、半分に切った玉ねぎを切断面を下にしてまな板の上に置き、端から垂直方向に縦横に包丁を入れて行われる。また、より細かいみじん切りを得るために、垂直方向に包丁を入れる前の段階で水平方向にいくつかの切れ目を入れておく場合もある。

【0003】

しかしながら従来の方法では玉ねぎを切り刻むにつれ手で押さえる場所が少なく不安定となり、細かく切り刻むのに手間がかかり、刻み玉ねぎの大きさにもばらつきが生じたりする。また、刻んだ玉ねぎがまな板の周囲に散らばったり、玉ねぎの催涙性成分が拡散して涙が出るなどの不都合もあった。

【0004】

このような問題に対する玉ねぎみじん切り器の提案が、実用新案登録第 3056612 号公報に開示されている。この器具では四角い受け台の周囲にくし歯状の柱を垂直方向に延在させ、この柱のすき間に順番に包丁を入れて玉ねぎのみじん切りを行うようにしている。また、包丁を入れる際には手指保護のための安全覆いを用いるようにしている。

【0005】

【発明が解決しようとする課題】

しかしながら、この実用新案登録第 3056612 号公報開示の器具では、玉

ねぎの両側で対応する柱を合わせて包丁を入れるのが必ずしも容易でないという問題を有する。すなわち、器具において玉ねぎを挟んだ手元側の柱と、この柱に相對する向こう側の柱に沿わせて包丁を入れる構成となっており、手元側の柱と向こう側の柱を正確に対応させずらいという問題を有する。手元側の柱と向こう側の柱の位置がずれてしまった場合、包丁が斜めに入ってしまう切れ目が非平行となり、みじん切りの切片の大きさが不揃いとなる。

【0006】

また、この器具ではくし歯状の柱の上端部で安全覆いを支持するものと思われるが、この構成ではみじん切りが進んで包丁が器具の端部まできたときに安全覆いを支持する柱がなくなり機能しなくなるという問題がある。

【0007】

また、器具の上側が開放状態であるため、切り刻んだ玉ねぎがばらけてしまうという不具合があるとともに、玉ねぎの催涙性成分が拡散して涙が出るという問題は解消できない。さらに、この器具では玉ねぎの水平方向に切れ目を入れることができない。

【0008】

このような問題に鑑み、本発明は、熟練を要することなく玉ねぎのみじん切りを容易かつきれいに作成すべく、ドーム型の内部空間に玉ねぎを確実に保持したまま包丁を入れることができ、包丁をガイドする溝をそれぞれ一連として切り込みがずれることがなく、玉ねぎ切断時に生じる催涙性物質の拡散も防ぐことができる食物みじん切り用治具を提供することを目的とする。

【0009】

【課題を解決するための手段】

この目的を達成するために、本発明のみじん切り用治具は、開口部を下にして伏せた略半球形状の内部空間を有する本体部と、当該本体部のほぼ全体にわたり垂直方向に均等間隔で設けられた複数の包丁ガイド用切り込みと、を具えることを特徴とする（図1参照）。

【0010】

この治具は半分にカットした玉ねぎの上から被せ、切り込みに沿って包丁を入

れることにより刻み玉ねぎを作成するものである。一方向への切り込み作業が終了したら、本体部を約 90° 回転させて、再び切り込みに沿って包丁を入れる。これにより玉ねぎに格子状の切り込みが入り、刻み玉ねぎを得ることができる。本発明のみじん切り用治具において、本体部は略半球形状の内側空間を有し、作業時に半分にカットした玉ねぎを好適に保持することができる。また、切り込みが本体部の全面にわたり等間隔で垂直方向に設けられているので、カット玉ねぎに対し垂直に等間隔で包丁を入れることが可能であり、均等な大きさのみじん切りを得ることができる。さらに、本体部を被せて玉ねぎを刻むので、作業時に発生する催涙成分の拡散を防ぐことができる。

【0011】

このみじん切り用治具では、前記本体部の開口部に収まる円盤状に形成され約 5 mm 以上の高さを有する食物載置用の土台を具えるとともに、前記包丁ガイド用切り込みが前記本体部の下端縁から約 5 mm 離れた位置まで延在していることが好ましい（図 2 参照）。

玉ねぎを土台に載せて作業を行うと、縦方向への切り込み作業が終了してから土台を約 90° 回転させて簡単に縦横方向への切り込み作業を行うことができる。また、本体部の切り込みを下端部から約 5 mm 離れた位置まで設け、土台の高さを 5 mm 以上とすれば、作業時に玉ねぎ下端部に切り残しが生じることがない。

【0012】

また、本発明のみじん切り用治具において、前記本体部の内周下端部と前記土台の外周部分のいずれか一方に設けられた凹部と、前記本体部の内周下端部と前記土台の外周部分の他方に設けられ前記凹部に嵌合する凸部とを具え、前記凹部と凸部とを嵌合させることにより前記本体部と前記土台との相対位置が固定されるように構成するのが望ましい。

このように、本体部と土台に相互に嵌合する凹凸を設けると、作業時に土台が回転する等の不具合が防止され、簡単に玉ねぎのみじん切りを作成することができる。

【0013】

上記のみじん切り用治具において、前記凹部は2以上設けられており、嵌合させる凹部と凸部を変更することにより前記本体部に対する前記土台の角度を変更可能であることが好ましい（図3参照）。

みじん切りは縦横に包丁を入れて作業を進めるものであるが、この構成により、縦方向の包丁作業が終わったら、土台を回転させて再び固定し、横方向の包丁作業を行うことが可能となる。なお、ここで凹部を2つ設ける場合の相対位置は 90° とし、正確に 90° 方向に包丁を入れてみじん切りを行えるようにする。さらに、 90° の範囲内で第3あるいは第4の凹部を設けて、さらに細かいみじん切りを行えるようにしてもよい。

【0014】

また、上記のみじん切り用治具において、前記本体部の切り込みに対応させて前記土台の上面に形成された複数の溝を具えるように構成してもよい（図4参照）。本体部と土台に凹凸部を設けて固定する場合、土台において包丁が入る位置が定まるため、その部分に溝を設けるようにする。この構成により、みじん切り作業時により深く包丁を入れることができ、玉ねぎ下端部において切り残しによる切片の大型化などの不都合を防止することができる。また、包丁を完全にガイドするので、あまり切れない包丁であってもきれいなみじん切りを作成することができる。

【0015】

本発明はさらに、開口部を下にして伏せた略半球形状の本体部と、当該本体部のほぼ全体にわたり水平方向に均等間隔で設けられた複数の包丁ガイド用切り込みと、を具えるみじん切り用治具に関する（図5参照）。

この治具は、玉ねぎに垂直方向に包丁を入れる前の段階で水平方向に包丁を入れるために用いるものである。みじん切りの作業において水平方向に正確に何度も包丁を入れるのは困難であり熟練を要するが、本発明の治具によれば正確に水平方向に等間隔で包丁を入れることができる。

【0016】

さらに、本発明のみじん切り用治具では、前記本体部に手で押さえるための取っ手が設けられていることが望ましい。取っ手を設けることにより包丁作業が進

ん押だときに押さえる場所がなくなったり、作業中に誤って手を切ってしまうといった不都合を回避して、治具の操作性を向上することができる。

【0017】

本発明のみじん切り用治具において、前記包丁ガイド用切り込みは、前記本体部の外側表面に向かって広がるテーパ形状を有することが望ましい。包丁の入れ口である切り込みをテーパ形に構成することにより、包丁を切り込みに入れ易くして作業性を高めることができる。

【0018】

また、このみじん切り用治具において、前記本体部は透明または半透明または着色透明であることが好ましい。本体部を透明とすると内部の玉ねぎの状態を見ながら作業を行うことができる。

【0019】

【発明の実施の形態】

本発明の実施の形態を、添付の図面を参照しながら以下に詳細に説明する。図1は本発明の第1の実施例の構成を示す図であり（a）が平面図、（b）が正面図、（c）が斜め下側から見た斜視図である。図1（a）～（c）に示すように、本実施例のみじん切り用治具1は、開口部11a側を下にして伏せたほぼ半球形状の本体部11と、この本体部11のほぼ全体にわたり垂直方向に等間隔で設けられた複数の包丁ガイド用切り込み12と、を具える。

【0020】

本体部11は厚さ2mm～5mm程度、直径8cm乃至12cm程度のドーム型であり、標準的な玉ねぎの半カットを内部に収容しうる。この本体部11は透明、半透明、あるいは有色透明の、例えばアクリル樹脂などの硬質樹脂素材で構成し、玉ねぎに被せたときに内部の様子が分かるようにする。

【0021】

切り込み12は約5mm程度の幅を有し、図1（a）に示すように平面図において直線的に設けられている。この切り込み12に包丁の刃を上から挿入することができる。切り込み12は本体部11の全体に亘り約8mm～10mm程度の間隔で各々平行に配設されている。図1（b）または（c）に示すように、これ

らの切り込み 1 2 は本体部 1 1 の下端部から約 5 mm 程度離れた位置まで延在している。

【0 0 2 2】

このみじん切り用治具 1 は、玉ねぎをみじん切りする場合などに適切な包丁案内器具として用いられる。すなわち、半分にカットした玉ねぎをまな板等の上に切り口を下にして載置し、その上から本体部 1 1 を被せ、本体部 1 1 の外側から切り込み 1 2 に沿って包丁を入れる。包丁を入れる際には玉ねぎを本体部 1 1 の少なくとも一部に接触させるようにすれば、作業時に玉ねぎがずれたりすることがない。このようにして一方向へのカット作業が終了したら、本体部 1 1 を一旦持ち上げて、まな板または本体部 1 1 を 9 0° 回転させて玉ねぎに被せ、再び切り込み 1 2 に沿って包丁を入れる。あるいは本体部 1 1 を持ち上げずにそのまま 9 0° 回転させてもよい。この作業により、先ほど入れた切り口とは直角をなす方向への切れ目が入り、玉ねぎのみじん切りを得ることができる。

【0 0 2 3】

本発明のみじん切り用治具では、略半球形状の本体部 1 1 を玉ねぎに被せて作業するため、作業時に玉ねぎが広範囲にばらけることがなく、作業が容易である。また、切り込み 1 2 が各々垂直かつ平行に延在するため、各切り込み 1 2 に沿って包丁を入れれば玉ねぎに等間隔で真っ直ぐ平行な切れ目を入れることができる。また、切り込みを各々独立としているので、実用新案登録第 3 0 5 6 6 1 2 号公報記載の技術のように包丁の入れ口を間違えて切れ目が斜めに入ってしまうなどの不具合が生じない。さらに、みじん切りを行う玉ねぎの上から本体部 1 1 を被せる構成であるため、作業時に発生する玉ねぎの催涙成分が拡散するのが防止され、作業性が向上する。また、作業時に包丁を完全にガイドする構成であるため、少々切れ味の鈍い包丁でもきれいなみじん切りを作成することができる。

【0 0 2 4】

なお、本体部 1 1 の大きさや切れ込み 1 2 の幅その他の寸法形状は、適用する玉ねぎの大きさや包丁の種類などの実施環境に応じて適宜決定するものとする。例えば、本体部 1 1 の大きさは直径 8 c m のもの、直径 1 0 c m のもの、直径 1 2 c m のものなどをセットで需要者に提供し、使用する玉ねぎのサイズに応じて

適宜選択して用いるようにしてもよい。また、隣接する切れ込み 1 2 同士の間隔も所望する刻み玉ねぎのサイズに応じて適宜決定することができる。

【0 0 2 5】

図 2 は、みじん切り用治具の第 2 の実施例の構成を示す図である。図 2 に示すように、本実施例の治具 2 は、図 1 に示す治具 1（すなわち、本体部 1 1）の構成に加えて、玉ねぎ載置用の土台 2 1 を具える。この土台 2 1 は、本体部 1 1 の開口 1 1 a より僅かに小さい直径の円盤状であり、約 5 mm の高さを有する。土台 2 1 の素材は従来のまな板と同様とし、樹脂材や木材を用いることができる。

【0 0 2 6】

この治具 2 の使用時には、土台 2 1 の上にカット玉ねぎを載置して本体部 1 1 を被せ、一方向への切り込み作業が終了したら土台 2 1 を約 9 0 ° 回転させて、直交方向への切り込み作業を行う。この治具 2 によれば大きなまな板の上で作業する必要がなく、また縦横への切り込み作業の切換が容易となる。さらに、図 1（b）に示すように、本実施例の土台 2 1 は 5 mm 以上の高さを有し、その上面が切り込み 1 2 の下端部より上に位置するため、玉ねぎの下端部において切り残しが生じることがない。

【0 0 2 7】

なお、土台 1 2 の高さは切り残しが生じないよう約 5 mm 以上であれば、これ以上であってもよい。より高い土台 1 2 を使用して本体部 1 1 の内部空間を小さくすれば、小さな玉ねぎを使用する場合でも本体部 1 1 内に確実に保持することができる。したがって、例えば異なる高さの土台 1 2 を数種類用意しておき、みじん切りを行う玉ねぎの大きさにより使い分けるといった使用方法を用いることができる。

【0 0 2 8】

図 3 は、みじん切り用治具の第 3 の実施例の構成を示す図である。図 3 に示すように、本実施例の治具 3 は、図 2 に示す治具 2 の構成に加えて、本体部 1 1 の内周下端部に設けられた凸部 3 1 と、土台 2 1 の外周部分に設けられ、凸部 3 1 と嵌合可能な 2 つの凹部 3 2 a、3 2 b とを具える。土台 2 1 の外周部分において 2 つの凹部 3 2 a、3 2 b の相対角度は約 9 0 ° である。

【0029】

この治具3の使用時には、本体部11の凸部31と、まず土台21の一方の凹部（例えば凹部32a）とを嵌合させて、本体部11と土台21を固定状態として切り込み作業を行う。この方向への包丁作業が終了したら、一旦本体部11と土台21の嵌合状態を解き、凸部31を他方の凹部（32b）に嵌合させる。凹部32aと凹部32bとの相対角度は約90°であるため、凸部31の嵌合相手を凹部32aから凹部32bへ切り替えることにより、土台21をちょうど90°回転させたところで位置決めすることができる。したがって、本実施例の構成により確実に直交方向への切り込みを行うことができ、正確なみじん切りを作成することができる。

【0030】

なお、図3の土台21では凹部32を2つ設けた構成としているが、これは1つでも、3つ以上でもよい。凹部を1つのみ設けた場合でも作業時に本体部11と土台21とを固定状態として安定した作業を行うことができるというメリットを得ることができる。また、凹部を3つ以上設ける場合は、例えば切り込みを縦横斜めとするなど、より細かいみじん切りの作成が可能となる。なお、3つ以上の凹部を設ける場合は、図3において凹部32aと32bとを結ぶ短い弧の範囲内とすると、確実に斜め状態で位置固定できるとともに凹部の切換作業が容易である。また、凸部31と凹部32の構成は本例のものに限るものではなく、本体部11側に凹部を設けるとともに、土台21側に凸部を設けるようにしてもよい。また、凹凸部の嵌合構成も例えばピンと穴など他の実施例として実現してもよい。

【0031】

図4は、みじん切り用治具の第4の実施例の構成を示す図である。図4に示す治具4では、図3に示す治具3の構成に加えて、土台21の上面に、本体部11の切り込み12に対応させた溝41を縦横に設けて構成している。ここで、切り欠き12に対する溝41の位置は、凸部31及び凹部32により必然的に定まる本体部11と土台21の位置関係により決定される。溝41は約1mm程度の深さである。

【0032】

この第4実施例では、治具4をセットした場合に切り込み12に対応する位置に溝41を設けているため、切り込み作業において包丁を土台21の溝41底部まで入れることができる。この構成により、土台21に載置された玉ねぎを通り越した位置まで包丁が入るため、玉ねぎ下端部における切り残しの発生を確実に防止することができ、切り残しによる不具合が生じることがない。また、多少切れ味の鈍い包丁を用いた場合でもきれいなみじん切りを作成することができる。

【0033】

図5は、みじん切り用治具の第5の実施例の構成を示す図であり、図5(a)が側面図、(b)が平面図、(c)が斜め下方向から見た斜視図である。図5に示すように、本実施例の治具5では、複数の切り込み51が水平方向に等間隔で設けられている。すなわち、図5(c)に示すように、治具5は下側に開口する略半球形状の内部空間52を有し、そのほぼ全体をカバーするように水平方向に等間隔で複数の切り欠き51が設けられている。この内部空間52の寸法や切り欠き51の幅などは図1に示す治具1のものと同様である。また、図5の各図において左側に無垢部分53を設けて、構成の一体性を確保している。

【0034】

この治具5は、図1～図4に示す治具1～4とセットで用いるものであり、玉ねぎ等の食物に水平方向への切れ目を入れるのに用いるものである。すなわち、図1～図4に示す治具を用いて垂直方向へ包丁を入れる前に、本実施例の治具5を半分にカットした玉ねぎに被せ、各切り込み51に包丁を入れる。この場合、図2～図4に示すような土台12を用いるのが好ましい。すなわち、土台12にカット玉ねぎを載せ、治具5を用いて先ず水平方向へ切り込みを入れる。その後、治具5を取り去ると、土台12上にそのままの形で残る玉ねぎに治具1乃至4のいずれかを被せ、垂直方向への切り込みを入れる。一般に玉ねぎ等の食物に水平方向に包丁を入れるのは熟練を要するが、本発明の治具5によれば簡単かつ手早く水平方向に切れ目を入れることができる。また、図1～図4に示す治具1～4とセットで用いることにより、より粒の揃ったみじん切りを作成することができる。

【0035】

図5に示す治具5では、内部空間52の全部にわたって切り欠き51を延在させ玉ねぎが全部切れる構成としているが、一般に玉ねぎに水平方向に包丁を入れる場合、垂直方向へ切り始める前にばらけてしまうのを防ぐため、全部を切ってしまうのではなく一部を残して包丁を入れることもある。したがって、本発明でも切り欠き51の長さを適宜短く設計して、玉ねぎの全部を切ってしまうのではなく一部を残して切れ目が入る構成としてもよい。あるいは、治具5の外側表面に沿う形状のストッパを用意して（図示せず）、切り欠き51の終端まで包丁が入るのを阻止する構成としてもよい。

【0036】

図6は、みじん切り用治具の第6の実施例の構成を示す図である。図6に示すように、本願第6実施例は、図1に示す治具1の構成に加えて本体部11と一体的に設けられた取っ手61を有している。なお、本図において本体部11の切り込み12の記載は省略する。取っ手61は治具6の製造時に本体部11と一体的に成形するものとする。取っ手61は長さ約8～10cm、太さ約3cm程度で、その下端部は本体部11の開口部と同じ高さに構成されている。また、取っ手61と本体部11の境界には、外側に1～2cm程突出したフランジ62が設けられており、手指を包丁から保護するようにしている。なお、本実施例において取っ手62以外の構成は、図2～図4に示す治具2～4のものを用いてもよいことは自明である。

【0037】

この第6実施例の変形例として、図5に示す治具5（切り込みを水平方向に設けた治具）に取っ手61を設けるようにしてもよい。その場合、図5において左側に示す無垢部分53側に取っ手61を設けるようにする。

【0038】

このように、みじん切り用治具に取っ手を設けることにより、作業性を飛躍的に向上させることができる。すなわち、取っ手付きの治具により作業者は本体部11自体を押さえる必要がなくなり、カットが進むにつれ押さえる場所が減少し不安定になったり、切断箇所に近い位置を手で押さえることによる事故の可能性

といった不都合が解消され、より安全で安定した作業を行うことが可能となる。
なお、取っ手 61 の長さや太さその他のデザインは実施環境に応じて変更しても良い。また、フランジ 62 の構成も図 6 に示す例に限る物ではない。例えば、フランジ 62 を比較的大きく構成して持ち手側に傾斜または屈曲させ、より確実に手指が保護されるようにしてもよい。

【0039】

図 7 は、みじん切り用治具の第 7 の実施例の構成を示す図である。図 7 に示す治具 7 では、図 1 に示す治具 1 の構成に加えて、各切り込み 12 の切り口を本体部 11 の外側表面に向かって広がるテーパ形状としたテーパガイド 12a を有する。このように切り込み 12 にテーパガイド 12a を設けて構成すると、みじん切り作業を行う際に切り込み 12 に包丁が自然に誘導され、作業性が向上する。なお、前述のいずれの実施例においても、本実施例のようにテーパガイドを持たせて包丁を入れ易くしても良いことは自明である。

【0040】

上記列挙した本発明のみじん切り用治具 1～7 はいずれも、合成樹脂を射出成形する等の手段により安価かつ簡単に製造することができる。また、本願発明の技術的範囲は上記実施例に限るものではなく、本願請求項記載の特徴を含む限りにおいて他の様々な変形例も含まれる。さらに、上記実施例ではいずれも玉ねぎのみじん切りを作成する場合について説明しているが、本願のみじん切り用治具は玉ねぎに限らず、他の食物のみじん切りにも用いることができる。

【0041】

【発明の効果】

以上、詳細に説明したように、本発明のみじん切り用治具では、略半球形状の本体部を食物に被せて作業するため、作業時に切片が広範囲にばらけることがなく、作業が容易である。また、切り込みが各々垂直（あるいは水平）かつ平行に延在するため、各切り込みに沿って包丁を入れれば等間隔で真っ直ぐ平行な切れ目を入れることができる。また、切り込みを各々独立としているので、前述の従来技術のように包丁の入れ口を間違えて切れ目が斜めに入ってしまうなどの不具合が生じない。したがって、粒の揃った良質のみじん切りを簡単かつ手早く作成

することができる。

【図面の簡単な説明】

【図1】 本発明の第1実施例の構成を示す図であり、(a)が平面図、(b)が正面図、(c)が斜め下から見た斜視図である。

【図2】 本発明の第2の実施例の構成を示す図である。

【図3】 本発明の第3の実施例の構成を示す図である。

【図4】 本発明の第4の実施例の構成を示す図である。

【図5】 本発明の第5の実施例の構成を示す図である。

【図6】 本発明の第6の実施例の構成を示す図である。

【図7】 本発明の第7の実施例の構成を示す図である。

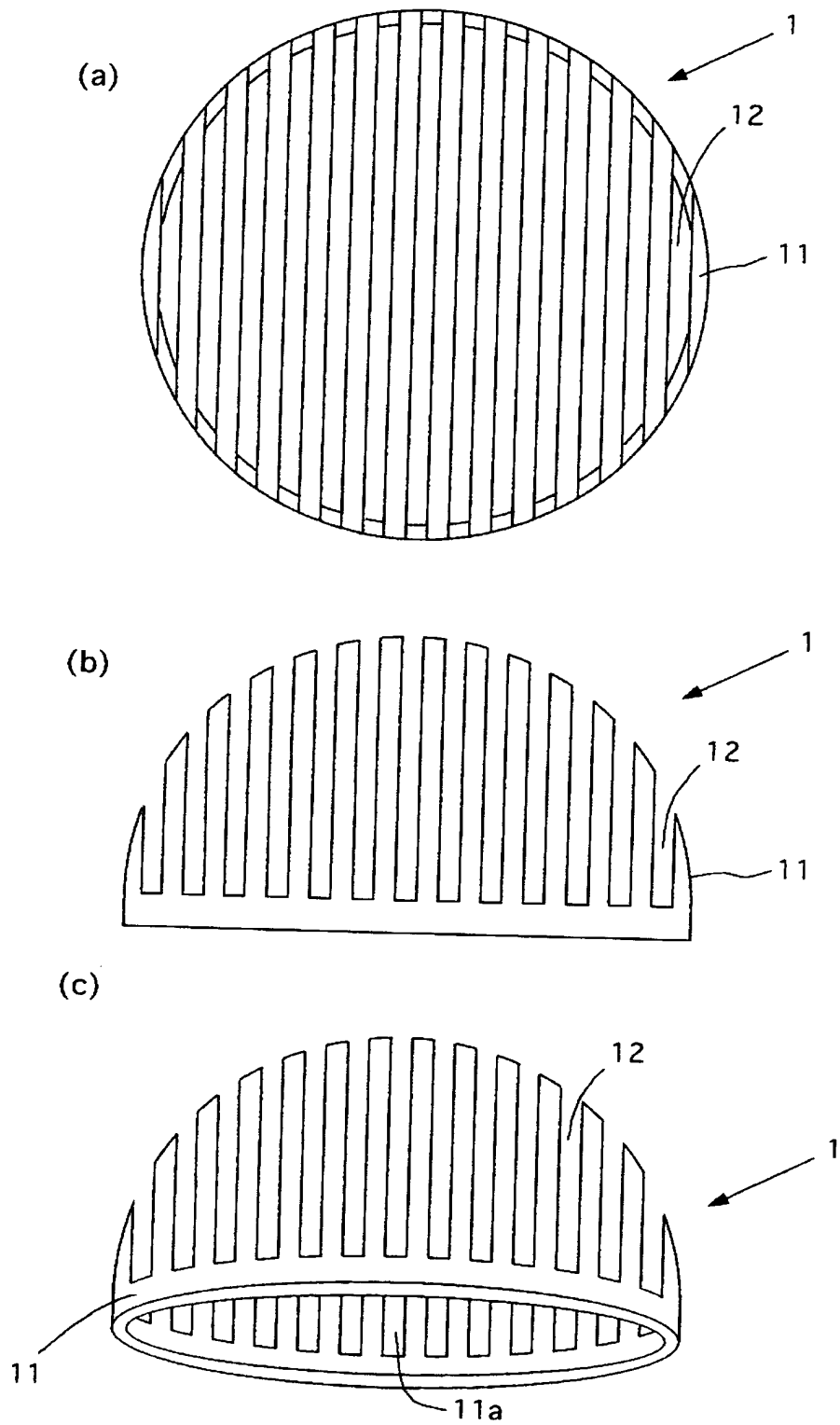
【符号の説明】

- 1～7 みじん切り用治具
- 11 本体部
- 12、51 切り込み
- 12a テーパガイド
- 21 土台
- 31 凸部
- 32 凹部
- 41 溝
- 61 取っ手
- 62 フランジ

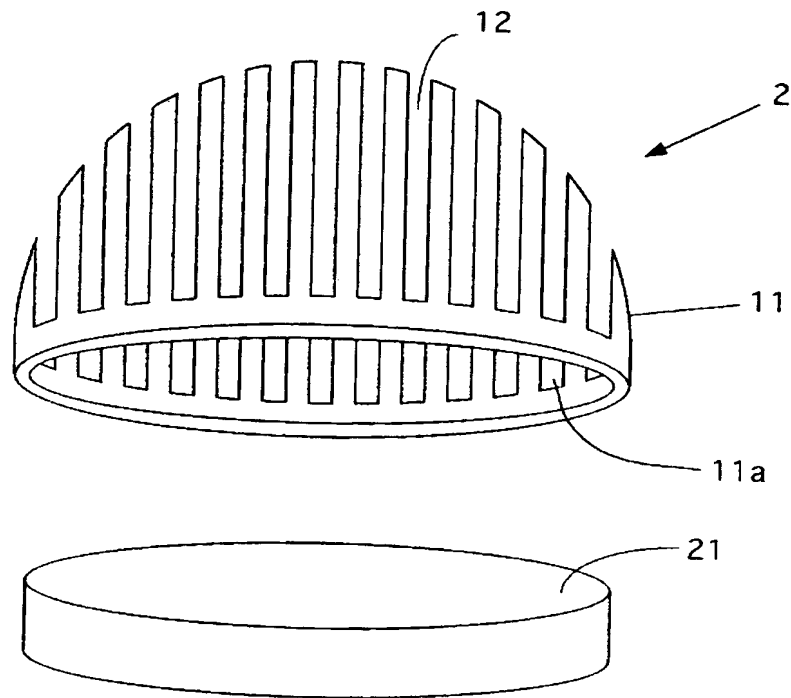
【書類名】

図面

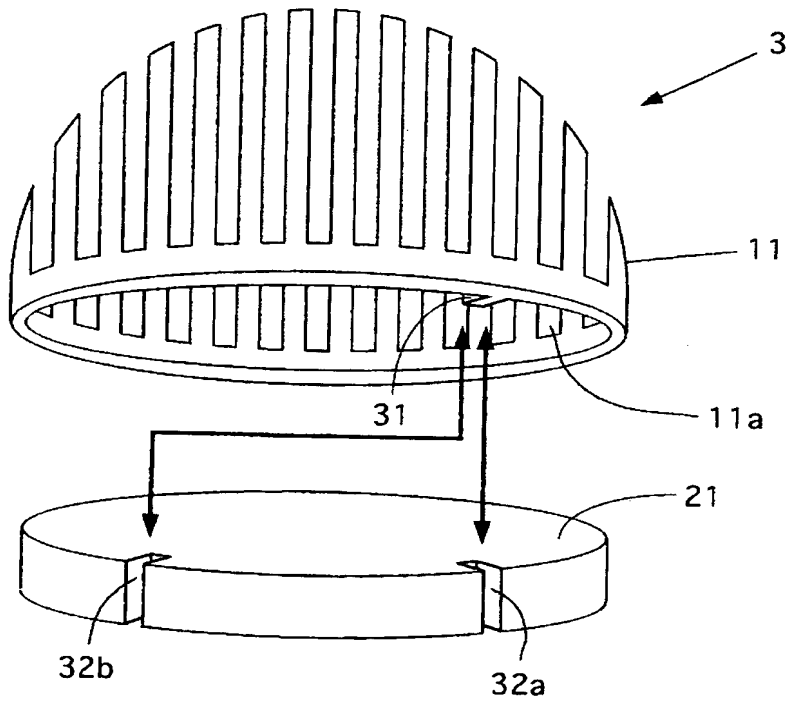
【図 1】



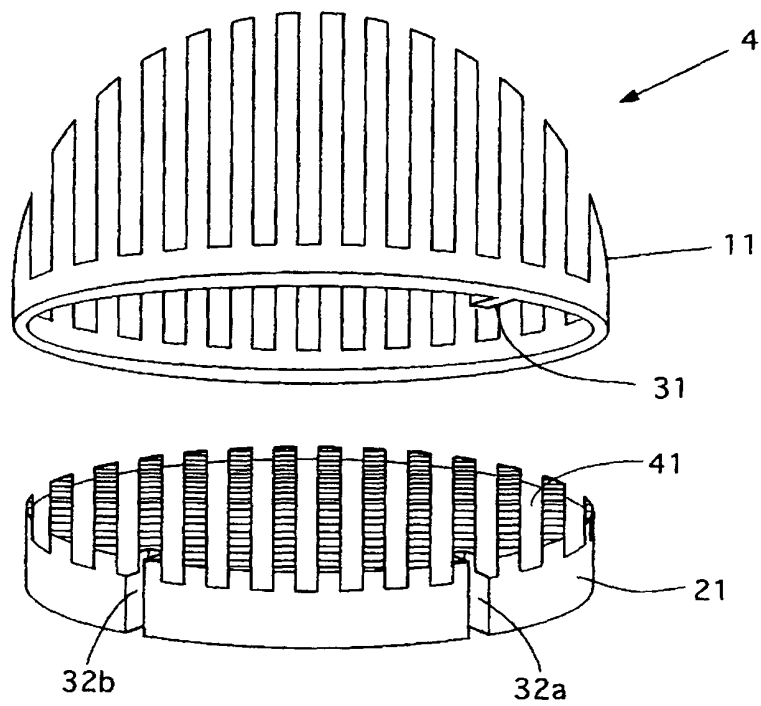
【図 2】



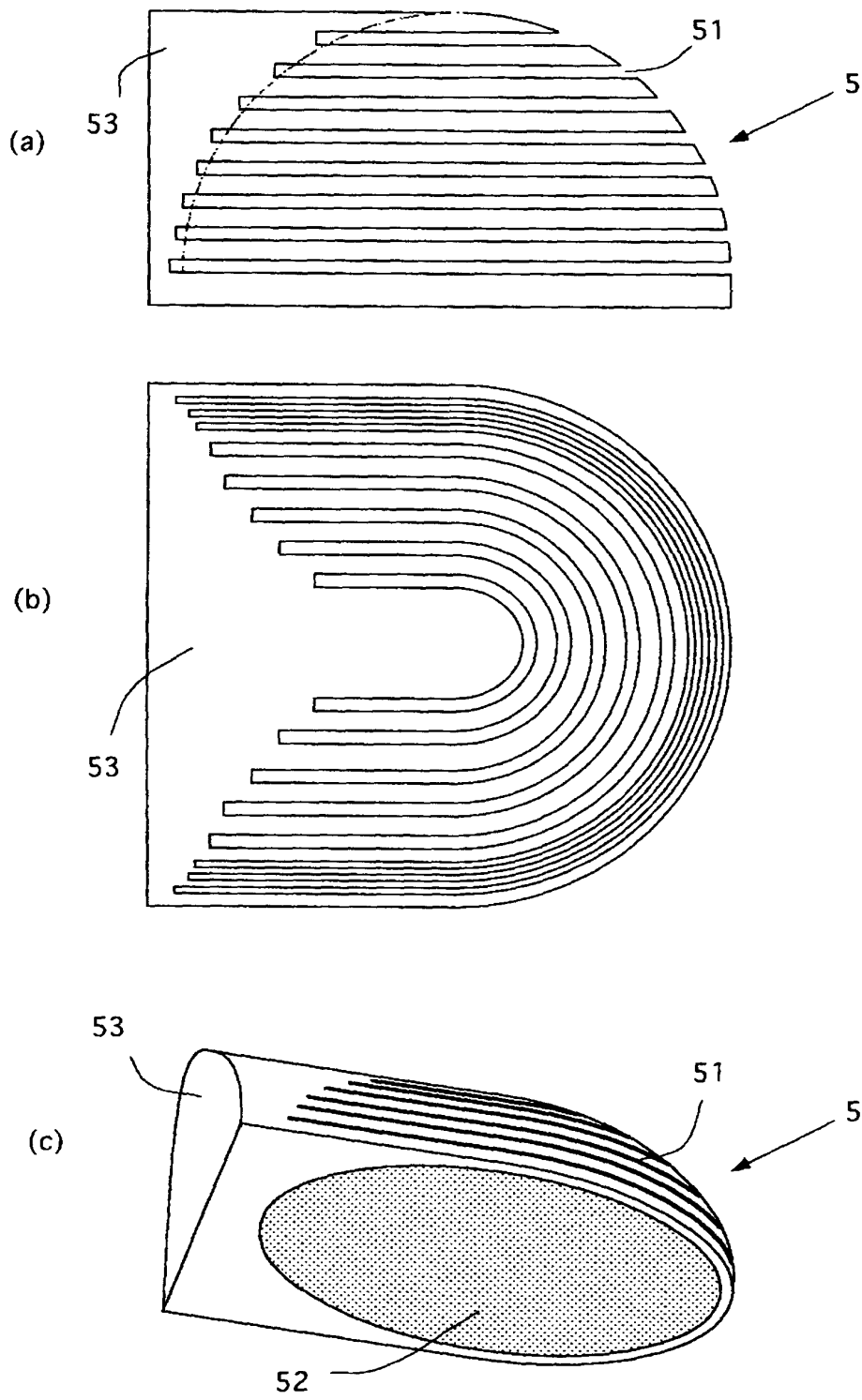
【図 3】



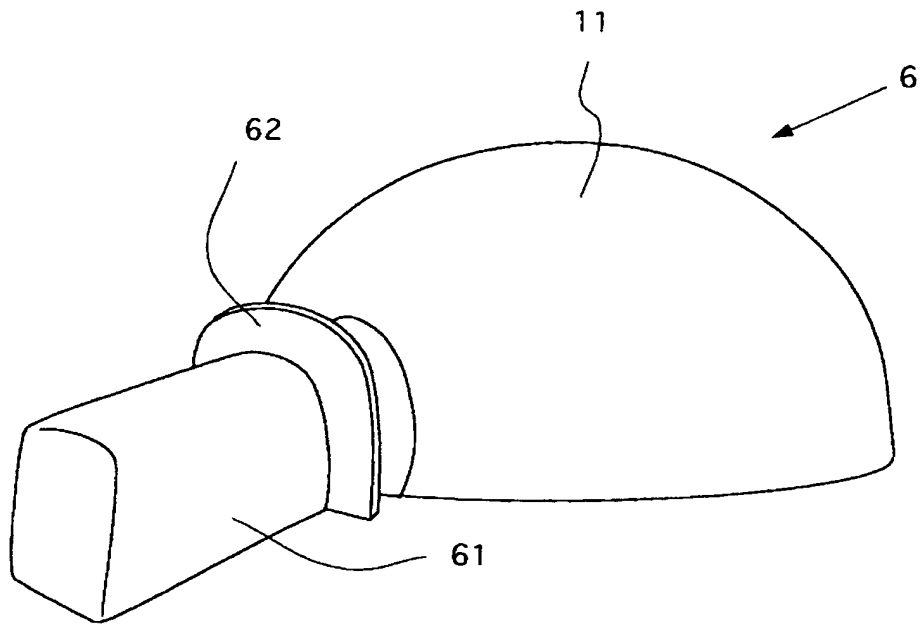
【図 4】



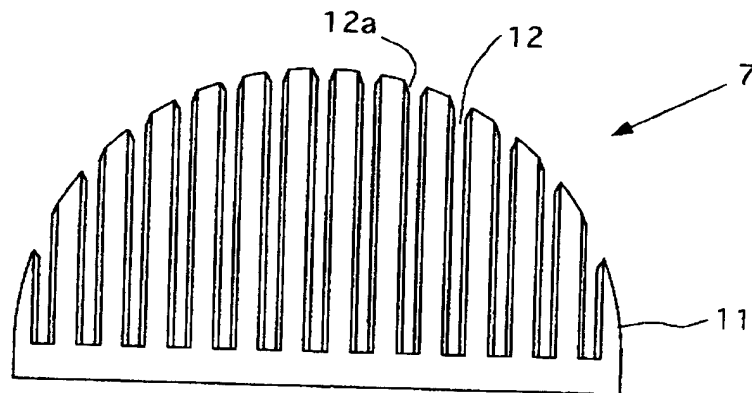
【図 5】



【図 6】



【図 7】



【書類名】 要約書

【要約】

【課題】 熟練を要することなく玉ねぎ等の食物のみじん切りを容易かつきれいに作成する。

【解決手段】 概略半球形状の本体部(11)のほぼ全体にわたり、垂直方向に等間隔で切り込み(12)を設け、本体部の開口部(11a)より僅かに小さな寸法の土台(21)を用意する。本体部の内側下端部には凸部(31)を設けるとともに、土台の外周部分には凸部と嵌合可能な2つの凹部(32a、32b)を設けておく。土台における2つの凹部の相対角度は90°とする。土台に半分にカットした玉ねぎを載置し、凹凸を嵌合させて、切り込みに包丁を入れる。一方向への包丁作業が終了したら、凸部の嵌合先の凹部を切り替え、再び切り込みに包丁を入れる。この治具により、真っ直ぐ等間隔で格子状の切れ目を入れることができ、良質のみじん切りを得ることができる。

【選択図】 図3

認定・付加情報

特許出願の番号	特願 2 0 0 2 - 2 1 2 2 6 3
受付番号	5 0 2 0 1 0 7 0 8 8 6
書類名	特許願
担当官	第四担当上席 0 0 9 3
作成日	平成 1 4 年 7 月 3 0 日

<認定情報・付加情報>

【提出日】 平成14年 7月22日

次頁無

特願 2 0 0 2 - 2 1 2 2 6 3

出 願 人 履 歴 情 報

識別番号

[5 0 2 2 6 5 0 6 8]

1. 変更年月日

2 0 0 2 年 7 月 2 2 日

[変更理由]

新規登録

住 所

東京都北区田端 4 - 1 2 - 7

氏 名

林 敏雄